RÖSLE

SINCE 1888

Induktionskochfeld „Style“

Induction Hob “Style”

Plaque à induction «Style»

Deutsch

Inhalt

Lieferumfang 2
Übersicht 3
Bestimmungsgemäße Verwendung 4
SICHERHEITSHINWEISE.....5
Elektrische Sicherheit 5
Inbetriebnahme 9
Aufstellen 9
Übersicht 10
Bedienung 11
Hinweise zum Betrieb 11
Signaltöne 11
Überhitzungsschutz 11
Sicherheit im Betrieb 11
Einschalten 12
Leistungsmodus.....12
Temperaturmodus 12
Timer 12
Ausschalten 12
Reinigung 13
Keramik-Kochfeld 13
Gehäuse und Bedienfeld 13
Garantie 14
Entsorgung.....14
Störungen, Problemlösung 14
Technische Daten.....15

Lieferumfang

- Induktionskochfeld,
- Bedienungsanleitung

Schutzklasse II

Das Gerät darf nur in trockenen und geschützten Räumen verwendet werden.

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,

vielen Dank, dass Sie sich für das hochwertige Induktionskochfeld aus dem Hause RÖSLE entschieden haben. Eine gute Wahl. Und eine Entscheidung für ein langlebiges Qualitätsprodukt.

Damit Sie über viele Jahre Freude haben, lesen Sie bitte die folgenden Produktinformationen, Hinweise zur optimalen Handhabung und Pflege sowie Sicherheitsempfehlungen.

Übersicht

Das Induktionskochfeld von RÖSLE ist ein zuverlässiges und langlebiges Produkt zum Kochen und Warmhalten.

- Leistung 2100 Watt
- 12 Leistungsstufen wählbar
- Mobil einsetzbar
- Energiesparend
- Glaskeramik Oberfläche
- Sensor-Touch-Tastenbedienung
- Timerfunktion (1-Minuten Schritte)
- Temperaturvorwahl ca. 60 – 240 °C
- Automatischer Sicherungsschalter zum Überhitzungsschutz
- Sicherer Betrieb durch automatische Topferkennung

Besonderheit Induktionskochfelder

Bei einem Induktionskochfeld wird die Wärme nicht von einem Heizelement über das Kochgefäß auf die zu garende Speise übertragen, sondern mit Hilfe von Induktionsströmen direkt im Kochgefäß erzeugt.
Eine Induktionsspule unterhalb der Glaskeramik-Kochfläche erzeugt ein elektromagnetisches Wechselfeld, das die Glas-Keramikplatte durchdringt und im Geschirrboden den wärmeerzeugenden Strom induziert.

Vorteile

- Energiesparendes Kochen durch direkte Energieübertragung auf den Topf.
- Erhöhte Sicherheit, da die Energie nur bei aufgesetztem Topf übertragen wird.
- Energieübertragung zwischen Induktionskochzone und Topfboden mit hohem Wirkungsgrad.
- Hohe Aufheizgeschwindigkeit.
- Geringe Verbrennungsgefahr, da die Kochfläche nur durch den Topfboden erwärmt wird.
- Überlaufendes Kochgut brennt nicht fest.
- Schnelle, feinstufige Regelung der Energiezufuhr.

Hinweise zum Kochgeschirr

Das für die Induktionskochfläche benutzte Kochgefäß muss aus Metall sein, magnetische Eigenschaften haben und eine ausreichende, plane Bodenfläche besitzen.
Vergewissern Sie sich, dass das Gefäß einen Hinweis für die Eignung zum Kochen mit Induktionsstrom trägt.
Führen Sie einen Magneten (z.B. einen Haftmagneten einer Magnettafel) an den Boden Ihres Kochgefäßes heran. Wird er kräftig angezogen, so können Sie das Kochgefäß auf der Induktionskochfläche benutzen.

Geeignetes Kochgeschirr

- Kochgeschirr mit ferromagnetischem (eisenhaltigen) Boden
- Emaillierte Stahlgefäße mit starkem Boden
- Gusseiserne Gefäße mit emailliertem Boden
- Gefäße aus rostfreiem Mehrschichtenstahl, rostfreiem Ferritstahl bzw. Aluminium mit Spezialboden

Nicht geeignet

- Gefäße aus Kupfer, Aluminium, feuerfestem Glas und andere nichtmetallische Gefäße aus rostfreiem Stahl ohne magnetischen Eisenkern
- Gefäße, die keine plane Auflage auf dem Kochfeld haben
- Gefäße mit einem Bodendurchmesser kleiner 12 cm und größer als 26 cm
- Töpfe von 14 cm bis 28 cm verwendbar

Beim Gebrauch induktionsgeeigneter Töpfe einiger Hersteller können Geräusche auftreten, die auf die Bauart dieser Töpfe zurückzuführen sind. Benutzen Sie nur Töpfe mit induktionsgeeignetem Boden.
Das maximal zulässige Gewicht von Topf mit Inhalt darf 6 kg nicht überschreiten.
Vorsicht bei der Verwendung von hohlwandigen Simmertöpfen. Diese Töpfe können unbemerkt leer kochen. Dies führt zu Beschädigungen am Topf und am Kochfeld.

Bestimmungsgemäße Verwendung

Dieses Gerät ist nur für den Gebrauch im Haushalt in geschlossenen Räumen zum Erwärmen, Kochen und Braten von Lebensmitteln bestimmt.
Das dabei verwendete Kochgeschirr muss für Induktionskochgeräte geeignet sein. Eine andere oder darüber hinaus gehende Verwendung gilt als nicht bestimmungsgemäß.

Gefahr durch nicht bestimmungsgemäße Verwendung!

Von dem Gerät können bei nicht bestimmungsgemäßer Verwendung und/oder andersartiger Nutzung Gefahren ausgehen. Ansprüche jeglicher Art wegen Schäden aus nicht bestimmungsgemäßer Verwendung sind ausgeschlossen. Das Risiko trägt allein der Betreiber.

SICHERHEITSHINWEISE

Lesen Sie bitte aufmerksam und vollständig die folgenden Hinweise durch, bevor Sie das Gerät benutzen. Bitte bewahren Sie die Bedienungsanleitung an einem geschützten Ort auf, damit Sie die Details zur Bedienungsanleitung jederzeit nachlesen können. Alle Vorgaben dieser Bedienungsanleitung sind unverändert einzuhalten.

Achtung Gefahr! Wenn Sie dieses Zeichen in der Bedienungsanleitung finden, droht bei Nichtbeachtung eine gefährliche Situation. Dies kann zu tödlichen Unfällen oder schweren Verletzungen führen! Wir fordern Sie auf, besondere Sorgfalt walten zu lassen.

Achtung Warnung! Wenn Sie dieses Zeichen in der Bedienungsanleitung finden, droht möglicherweise eine gefährliche Situation.Das Nichtbeachten dieser Sicherheitshinweise und Vorsichtsmaßnahmen kann zu schweren Verletzungen führen.

Vorsicht! Wenn Sie dieses Zeichen in der Bedienungsanleitung finden, droht möglicherweise eine gefährliche Situation.Das Nichtbeachten dieser Sicherheitshinweise und Vorsichtsmaßnahmen kann zu Verletzungen oder zu Sachschäden durch Brand oder Explosion führen.

Das Hinweis-Zeichen deutet auf zusätzliche Informationen zum Umgang mit dem Gerät hin.

VORSICHT!
Gerät immer von Kindern fernhalten!

BEI VERWENDUNG, DAS GERÄT IMMER ÜBERWACHEN!

Elektrische Sicherheit

- Das Gerät darf nur an eine Netzspannung von 220 - 240 V~, 50/60 Hz angeschlossen werden. Versuchen Sie niemals, das Gerät mit einer anderen Spannung zu betreiben. Das Gerät muss über eine geeignete FI-Schutzschalterabsicherung (Fehlerstrom-Schutzeinrichtung = RCD) mit einem Bemessungsauslösestrom von nicht mehr als 30 mA gespeist werden. Das Gerät muss an eine Steckdose mit Schutzleiter angeschlossen werden.
- Schließen Sie das Gerät nur an eine vorschriftsmäßig installierte und geerdete Netzsteckdose an. Die Netzspannung muss mit den Angaben auf dem Typenschild des Gerätes übereinstimmen.
- Ziehen Sie immer den Netzstecker vor der Montage bzw. Demontage, vor dem Reinigen oder Aufbewahren des Gerätes oder wenn es unbeaufsichtigt ist.
- Der Netzstecker darf erst angeschlossen werden, nachdem die Installation vorschriftsmäßig beendet ist.

- Wenn das Gerät, das Netzkabel oder der Stecker defekt sind bzw. wenn das Gerät sonstige Schäden aufweist oder nicht richtig funktioniert, darf es nicht in Betrieb genommen werden.
- Beim Abziehen des Netzkabels von der Steckdose am Stecker ziehen - nicht am Kabel.
- Um Feuergefahr und die Gefahr eines elektrischen Schlages zu vermeiden, setzen Sie das Gerät weder Regen noch sonstiger Feuchtigkeit aus.
- Nehmen Sie das Gerät nicht in der Nähe von Badewannen, Swimmingpools oder spritzendem Wasser in Betrieb.
- Stellen Sie keine Behälter mit Flüssigkeit, z.B. Blumenvasen, auf das Gerät. Diese könnten umfallen, und die auslaufende Flüssigkeit kann zu erheblicher Beschädigung bzw. zum Risiko eines elektrischen Schlages führen.
- Das Gerät nicht in fließendes Wasser oder andere Flüssigkeiten tauchen und nicht in die Spülmaschine geben.
- Sollten Fremdkörper oder Flüssigkeit in das Gerät gelangen, ziehen Sie sofort den Netzstecker aus der Steckdose. Lassen Sie das Gerät von qualifiziertem Fachpersonal überprüfen, bevor Sie es wieder in Betrieb nehmen. Andernfalls besteht die Gefahr eines elektrischen Schlags.

- Öffnen Sie das Gerät auf keinen Fall – dies darf nur der Fachmann. Andernfalls besteht die Gefahr eines elektrischen Schlags. Das Berühren Spannung führender Teile ist lebensgefährlich!
- Versuchen Sie niemals ein defektes Gerät selbst zu reparieren. Wenden Sie sich immer an Ihren Händler.
- Überlassen Sie Wartungsarbeiten stets qualifiziertem Fachpersonal. Andernfalls gefährden Sie sich und andere.
- Das Gerät bleibt auch in ausgeschaltetem Zustand **Standby** mit dem Stromnetz verbunden. Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose, falls Sie das Gerät über einen längeren Zeitraum nicht benutzen (z.B. Reise). Ziehen Sie nur am Netzstecker.
- Es ist verboten Umbauten am Gerät vorzunehmen.
- Beschädigte Geräte (z.B. Glasbruch) bzw. beschädigte Zubehörteile dürfen nicht mehr verwendet werden.
- Stellen Sie sicher, dass das Netzkabel oder der Stecker immer leicht zugänglich sind, so dass Sie das Gerät schnell von der Stromversorgung trennen können!
- Schließen Sie das Gerät nicht zusammen mit anderen Geräten an der gleichen Netzsteckdose an.
- Verlegen Sie das Netzkabel so, dass niemand darüber stolpern kann.
- Die Steckdose sollte möglichst nah am Gerät sein.
- Zur Netzverbindung Netzstecker vollständig in die Steckdose stecken.
- Verwenden Sie einen geeigneten, leicht zugänglichen Netzanschluss in der Nähe und vermeiden Sie die Verwendung von Mehrfachsteckdosen!
- Netzstecker nicht mit nassen Händen anfassen, Gefahr eines elektrischen Schlages!
- Bei Störungen die auf elektrische Fehlfunktion schließen lassen sofort Netzstecker aus der Steckdose ziehen!
- Ziehen Sie vor Ausbruch eines Gewitters den Netzstecker aus der Steckdose.
- Wenn das Gerät längere Zeit nicht benutzt wird, z.B. vor Antritt einer längeren Reise, ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.
- Falls die Glaskeramik-Oberfläche bricht oder reißt, schalten Sie das Gerät aus, um einem Stromschlag vorzubeugen.

Verbrennungsgefahr

Das mit diesem Gerät erhitzte Kochgut, das Geschirr und die Oberfläche des Gerätes können sehr heiß werden.
Beachten Sie die folgenden Sicherheitshinweise um sich oder andere nicht zu verbrennen oder zu verbrühen:

- Schützen Sie Ihre Hände bei allen Arbeiten am heißen Gerät oder Kochgeschirr indem Sie hitzeabweisende Kochhandschuhe, Topflappen etc. benutzen.
- Legen Sie keine Küchenutensilien, Kochgeschirr-Deckel, Messer oder andere Gegenstände aus Metall auf die Kochstelle. Wenn das Gerät eingeschaltet wird, können sich diese Gegenstände stark erhitzen.
- Die heiße Oberfläche des Keramik-Kochfeldes nicht berühren.
- Das Induktionskochfeld selbst entwickelt während des Betriebs keine Hitze. Durch die elektromagnetische Induktion wird aber das Kochgeschirr und damit auch die Kochstelle heiß.
- Entfernen Sie während des Betriebes alle leicht entzündlichen Gegenstände (z.B. Reinigungsmittel, Spraydosen, Topflappen, Geschirrtücher, etc.) aus der unmittelbaren Nähe des Gerätes.
- Vermeiden Sie ein langfristiges Überhitzen von Ölen und Fetten. Überhitztes Öl oder Fett kann sich schnell entzünden.
- Stellen Sie keine leeren Töpfe auf die Kochfelder. Sollte es zu einem Brand auf der Kochstelle kommen, wie folgt vorgehen:
  - Im Brandfall: Schalten Sie das Gerät aus und ziehen Sie den Netzstecker!
  - Ersticken Sie die Flammen mit einem großen Topfdeckel, Teller oder einem feuchten Geschirrtuch.
- **AUF KEINEN FALL MIT WASSER LÖSCHEN!**
- Nachdem der Brandherd erloschen ist, Geschirr und Gerät abkühlen lassen und für ausreichend Frischluftzufuhr sorgen.

Gefahr elektromagnetisches Feld

Durch die beim Betrieb des Gerätes entstehenden magnetischen Felder kann es zu Beeinträchtigungen kommen.
Beachten Sie die folgenden Sicherheitshinweise:

- Personen mit gesteigerter Elektrosensibilität sollten sich nicht länger als nötig in unmittelbarer Nähe des Gerätes aufhalten.

Induktionskocher sind prinzipiell ungefährlich.

Jedoch sollten Personen, die einen Herzschrittmacher tragen, mindestens 60 cm Abstand zum Gerät halten, wenn es in Betrieb ist. Außerdem sollten Personen, die einen Herzschrittmacher tragen, eventuell zu beachtende Schutzhinweise vor Benutzung mit ihrem Arzt besprechen.

- Platzieren Sie keine magnetisierbaren Gegenstände wie z.B. Kreditkarten, Datenträger oder Kassetten auf oder in unmittelbarer Nähe des Gerätes.
- Stellen Sie das Kochgeschirr mittig auf das Kochfeld. So schirmt der Topfboden das elektromagnetische Feld weitestgehend ab.
- Entfernen Sie keine Abdeckungen am Gerät.

Explosionsgefahr!

Bei nicht sachgemäßer Verwendung des Gerätes besteht Explosionsgefahr durch entstehenden Überdruck. Beachten Sie die folgenden Sicherheitshinweise, um die Explosionsgefahr zu vermeiden:
Erhitzen Sie **niemals** Speisen oder Flüssigkeiten in verschlossenen Behältern wie z.B. Konservendosen. Durch den entstehenden Überdruck kann der Behälter platzen. Eine Konservendose wird am besten erwärmt, indem man sie öffnet und in einem mit etwas Wasser gefüllten Topf stellt.

Allgemeine Hinweise

- Fremdkörper, z.B. Nadeln, Münzen, etc., dürfen nicht in das Innere des Gerätes fallen.
- Es dürfen keine offenen Brandquellen, wie z.B. brennende Kerzen auf das Gerät gestellt werden.
- Lassen Sie Kinder niemals unbeaufsichtigt dieses Gerät benutzen.
- Eine Reparatur des Gerätes während der Garantiezeit darf nur von einem vom Hersteller autorisierten Kundendienst vorgenommen werden, sonst besteht bei nachfolgenden Schäden kein Garantieanspruch mehr.
- Defekte Bauteile dürfen nur gegen Originalersatzteile ausgetauscht werden. Nur bei diesen Teilen ist gewährleistet, dass sie die Sicherheitsanforderungen erfüllen werden.
- Metallische Gegenstände wie Messer, Gabeln, Löffel und Deckel sollten nicht auf der Heizplatte platziert werden, da sie heiß werden können.
- Das Gerät ist nicht dazu bestimmt mit einer externen Zeitschaltuhr oder einer separaten Fernsteuerung benutzt zu werden.
- Dieses Gerät ist nicht dafür bestimmt, durch Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangels Erfahrung und/oder mangels Wissen benutzt zu werden, es sei denn, sie werden durch eine für ihre Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt oder erhielten von ihr Anweisungen, wie das Gerät zu benutzen ist.
- Kinder müssen beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Das Gerät ist für die Verwendung in trockener Umgebung und in gemäßigtem Klima vorgesehen und darf nicht Tropf- oder Spritzwasser ausgesetzt werden.
- Sie dürfen das Gerät nur in waagerechter Position betreiben.

Inbetriebnahme

Prüfen Sie die Lieferung vor Inbetriebnahme auf Vollständigkeit und auf sichtbare Schäden.
Melden Sie eine unvollständige Lieferung oder Schäden infolge mangelhafter Verpackung oder durch Transport sofort dem Spediteur, der Versicherung und dem Lieferanten. Heben Sie wenn möglich die Originalverpackung während der Garantiezeit des Gerätes auf, um das Gerät im Garantiefall wieder ordnungsgemäß verpacken zu können.

Aufstellen

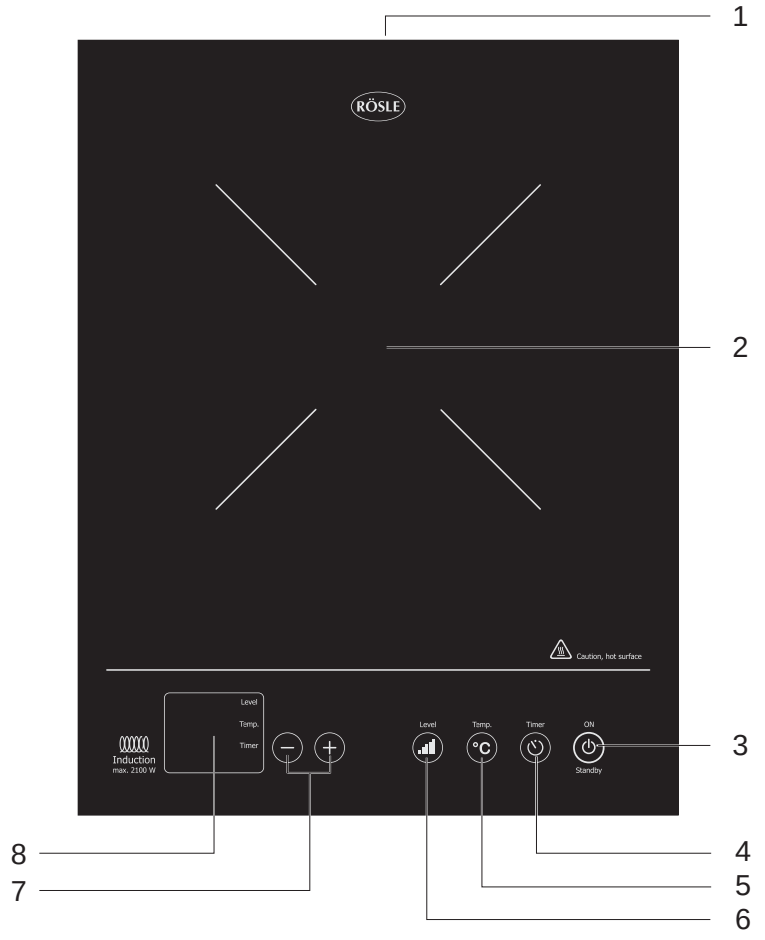
Folgende Punkte sind Voraussetzung für einen sicheren Betrieb:

- Das Gerät muss auf einer festen, ebenen, waagerechten und hitzebeständigen Unterlage mit einer ausreichenden Tragkraft für das Gerät und das erwartungsgemäß schwerste Kochgut aufgestellt werden.
- Das Gerät darf nicht auf einer eisen- oder stahlhaltigen Unterlage in Betrieb genommen werden, da sich diese stark erhitzen kann.
- Wählen Sie den Aufstellort so, dass Kinder nicht an die heiße Oberfläche des Gerätes gelangen können.
- Das Gerät ist nicht für den Einbau vorgesehen.
- Stellen Sie das Gerät nicht in einer heißen, nassen oder sehr feuchten Umgebung oder in der Nähe von brennbarem Material auf.
- Stellen Sie das Gerät nicht in der Nähe von Geräten und Gegenständen auf, die empfindlich auf Magnetfelder reagieren (z.B.: Radios, Fernseher, Kassettenrecorder, etc.).
- Das Gerät benötigt zum korrekten Betrieb eine ausreichende Luftströmung. Lassen Sie bei der Aufstellung an allen Seiten 10 cm Freiraum.
- Die Kühlluft wird von der Unterseite des Gerätes angesaugt. Decken Sie keine Öffnungen am Gerät ab und blockieren Sie sie nicht.
- Die Steckdose muss leicht zugänglich sein, so dass das Stromkabel notfalls leicht abgezogen werden kann.
- Der Aufstellung des Gerätes an nichtstationären Aufstellungsorten (z. B. Schiffen) darf nur von Fachbetrieben/Fachleuten durchgeführt werden, wenn sie die Voraussetzungen für den sicherheitsgerechten Gebrauch dieses Gerätes sicherstellen.

Vermeiden Sie Störungen:

- Stellen Sie das Gerät in genügend großem Abstand zu Radios, TVs etc. auf.
- Schließen Sie das Gerät an einer anderen Steckdose an, so dass für das Gerät und den gestörten Empfänger unterschiedliche Stromkreise verwendet werden.

Übersicht



1		Netzstecker (Oberseite)
2		Induktives Kochfeld
3	ON/Standby	Einschalten, Ausschalten (Standby)
4	Timer	Einstellen der Garzeit 1 - 180 Minuten
5	Temp.	Temperaturwahl 60 – 240°C
6	Level	Leistungsmodus 1 - 12 (Alternative zur Temperaturwahl)
7	– +	Wahltasten Temperatur-/Timer-/Leveleinstellung
8		Display
-		Typenschild Geräteunterseite

Bedienung

Hinweise zum Betrieb

Warnung:
Dieses Zeichen und die Anzeige „H“ im Display weisen darauf hin, dass das Kochfeld heiß sein kann.

Vorsicht!
Die Oberfläche des Kochfeldes nicht berühren, solange sie heiß ist (H - Anzeige im Display)
Keine Gegenstände auf dem heißen Kochfeld ablegen.

Signaltöne

Das Gerät sendet nach dem Einschalten und im Fehlerfall ein akustisches Signal aus. Dieses Signal ertönt solange, bis der Fehler behoben bzw. das Gerät ausgeschaltet wurde. Siehe Kapitel „Störungen“.

Überhitzungsschutz

Das Gerät ist mit einem Überhitzungsschutz ausgerüstet. Wenn die Temperatur des Gerätes die kritische Grenze überschreitet, wird der Fehlercode „E05“ angezeigt. Das Gerät schaltet aus Sicherheitsgründen die weitere Energiezufuhr ab. Nach der Abkühlphase kann das Gerät aus und wieder eingeschaltet werden.
Siehe Kapitel „Störungen“.

Sicherheit im Betrieb

Achtung Warnung! Das Gerät während des Betriebes nicht unbeaufsichtigt lassen, um bei Gefahren schnell eingreifen zu können.

- Das Gerät **nicht im Betrieb** oder mit heißem Kochgeschirr auf der Kochstelle versetzen oder bewegen!
- Stellen Sie das Kochgeschirr mittig auf das Kochfeld. Es darf weder auf dem Bedienfeld, noch auf dem Rahmen abgestellt werden.
- Legen Sie keine Küchenutensilien, Kochgeschirr-Deckel, Messer oder andere Gegenstände aus Metall auf die Kochstelle. Wenn das Gerät eingeschaltet wird, können sich diese Gegenstände stark erhitzen.
- Keine Aluminiumfolie oder Metallplatten auf die Geräteoberfläche legen, um Überhitzung zu vermeiden.
- Das Induktionsfeld bleibt während des Kochvorgangs kalt. Es wird aber durch das Kochgeschirr indirekt erhitzt.
- Halten Sie die Kochstelle und den Topfboden immer trocken und sauber. Wenn zwischen Topfboden und Kochstelle Flüssigkeit gelangt, kann diese verdampfen und durch den entstehenden Druck der Topf in die Höhe springen. Es besteht Verletzungsgefahr.

Schalten Sie das Gerät nach Gebrauch aus. So vermeiden Sie unnötigen Energieverbrauch und gewährleisten Ihre Sicherheit.

Wenn Sie das Gerät längere Zeit nicht nutzen, empfehlen wir den Netzstecker aus der Steckdose zu ziehen.

Einschalten

Netzstecker in eine geeignete Steckdose stecken.
Das Display 8 zeigt die Temperatur der Oberfläche des Induktionskochfeldes an:
Temperatur < 50°C: Anzeige „L“ .
Temperatur > 50°C Anzeige „H“, ein akustisches Signal ertönt. Das Gerät befindet sich nun im Standby-Modus.
Ein geeignetes Kochgeschirr mit dem Koch- / Bratgut zentriert auf das Kochfeld 2 stellen (Boden-Ø 120 mm - 260 mm).
Zum Einschalten des Geräts betätigen Sie nun die Taste ON/Standby 3.
Die Kontrollleuchten Level und Temp blinken im Display 8 und ein akustisches Signal ertönt.

Leistungsmodus

Drücken Sie anschließend die Taste Level 6, um die Funktion Leistungsmodus zu aktivieren. Die voreingestellte Leistungsstufe „8“ ist aktiv, das Gerät schaltet ein.
Mit den Wahltasten 7 + / – können Sie den Level im Bereich 1 – 12 einstellen.
Beim Kochen empfehlen wir Ihnen, wie vom konventionellen Herd gewohnt, die Leistungsstufen 1-12 zu benutzen.

Temperaturmodus

Zur Aktivierung des Temperaturmodus drücken Sie nach dem Einschalten die Taste Temp 5.
Die Temperatur von 120° C erscheint im Display.
Mit den Wahltasten 7 + / – können Sie die Temperatur im Bereich 60 – 240°C einstellen.
(Temperatureinstellung: 60, 70, 80, 90, 100, 120, 140, 160, 180, 200, 220 und 240°C)

Wählen Sie entweder die Funktion Leistungsmodus oder alternativ den Temperaturmodus. Die jeweils zuletzt gewählte Funktion ist aktiv. Die Temperatur wird durch einen Fühler unterhalb der Glaskeramikplatte gemessen, daher kann die angezeigte Temperatur von der Temperatur im Topf abweichen.

Da speziell beim Braten mit sehr wenig Fett die Temperatur im Topfboden sehr schnell ansteigt und der Grenzwert von 270°C schnell erreicht wird, schalten Sie beim Braten auf Temperaturmodus. Hier liegt die Höchsttemperatur bei 240°C.

Timer

- Kochfeld im Leistungs- oder Termperaturmodus in Betrieb setzen.
- Zum Aktivieren der Timerfunktion: Taste 4 drücken.
- Mit den Wahltasten 7 + / – können Sie den Timer im Bereich 1 – 180 Minuten in 1 Minutenschritten einstellen.

Der Timer startet automatisch nach 3 Sekunden.

Ist die Zeit abgelaufen, ertönt ein akustisches Signal und das Gerät schaltet automatisch in Standby. Während eines aktiven Timers können Sie die Dauer mit Hilfe der Wahltasten 7 + / – jederzeit ändern. Die Einstellung der Temperaturstufe bleibt dabei unverändert.

Ausschalten

Wenn das Gerät mit der Taste ON/Standby 3 ausgeschaltet wird, zeigt das Display die Restwärme der Oberfläche des Induktionskochfeldes an:

Temperatur < 50°C: Anzeige „L“ .

Temperatur > 50°C Anzeige „H“.

Kochgeschirr nicht ohne Kochgut auf das Keramikfeld stellen. Das Erhitzen eines leeren Topfes oder einer leeren Pfanne aktiviert den Überhitzungsschutz und das Gerät schaltet ab.

Das Gerät nicht betreiben, wenn es beschädigt ist oder nicht korrekt funktioniert. Verwenden Sie ausschließlich vom Hersteller empfohlenes Zubehör und Ersatzteile!

Reinigung

Vorsicht!
Das Gerät muss regelmäßig gereinigt und Kochrückstände entfernt werden. Ein nicht in einem sauberen Zustand gehaltenes Gerät wirkt sich nachteilig auf die Lebensdauer aus und kann zu einem gefährlichen Gerätezustand führen.

Schalten Sie das Gerät vor dem Reinigen aus und ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose. Wenn Feuchtigkeit in das Gerät eindringt, können elektronische Bauteile beschädigt werden. Achten Sie darauf, dass keine Flüssigkeit durch die Lüftungsschlitze in das Geräteinnere gelangt. Das Gerät nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten tauchen und nicht in die Spülmaschine geben.

Warnung:
Das Kochfeld kann nach dem Benutzen heiß sein. Es besteht Verbrennungsgefahr! Warten Sie, bis das Gerät abgekühlt ist.

Reinigen Sie das Gerät nach der Verwendung, sobald es abgekühlt ist. Zu langes Warten erschwert die Reinigung unnötig und macht sie im Extremfall unmöglich. Zu starke Verschmutzungen können unter Umständen das Gerät beschädigen.
Benutzen Sie keine aggressiven oder scheuernden Reinigungsmittel und keine Lösungsmittel.
Kratzen Sie hartnäckige Verschmutzungen nicht mit harten Gegenständen ab.

Keramik-Kochfeld

Das Keramik-Kochfeld mit einem feuchten Tuch oder unter Verwendung einer milden, nicht scheuernden Seifenlösung abwischen.

Gehäuse und Bedienfeld

Reinigen Sie das Gehäuse und das Bedienfeld mit einem weichen angefeuchteten Tuch. Verwenden Sie keine lösungshaltigen Reinigungsmittel wie z.B. Benzin, um die Kunststoffteile nicht zu beschädigen.

Garantie

Auf dieses Produkt erhalten Sie die Gewährleistung von 3 Jahren.

Entsorgung

Ihr neues Gerät wurde auf dem Weg zu Ihnen durch die Verpackung geschützt. Alle eingesetzten Materialien sind umweltverträglich und wiederverwertbar. Bitte helfen Sie mit und entsorgen Sie die Verpackung umweltgerecht. Über aktuelle Entsorgungswege informieren Sie sich bei Ihrem Händler oder über Ihre kommunale Entsorgungseinrichtung.

Verpackung und deren Teile **nicht** Kindern überlassen. **Erstickungsgefahr** durch Folien und andere Verpackungsmaterialien.

Das Symbol auf dem Produkt oder seiner Verpackung weist darauf hin, dass dieses Produkt nicht als normaler Haushaltsabfall zu behandeln ist, sondern an einer Annahmestelle für das Recycling von elektrischen und elektronischen Geräten abgegeben werden muss. Weitere Informationen erhalten Sie über Ihre Gemeinde, die kommunalen Entsorgungsbetriebe oder das Geschäft, in dem Sie das Produkt gekauft haben.

Störungen, Problemlösung

Reparaturen an Elektrogeräten dürfen nur von Fachleuten durchgeführt werden, die vom Hersteller geschult sind.
Durch unsachgemäße Reparaturen können erhebliche Gefahren für den Benutzer und Schäden am Gerät entstehen. Stellt die Geräteelektronik einen Fehler fest, wird folgendes angezeigt.

Problem, Display	Ursache, Behebung
keine Funktion, keine Anzeige	Keine Netzverbindung -> Netzstecker einstecken, ggf. andere Steckdose verwenden Sicherung nicht eingeschaltet -> Sicherung einschalten
E05	Überhitzungsschutz Erscheint im Display die Anzeige „E05“ so bedeutet dies, dass der Überhitzungsschutz ausgelöst wurde, um das Gerät und das Kochgeschirr zu schützen. Er schaltet sich automatisch ein, wenn Sie den Funktionsmodus „Stufe“ gewählt haben und die Temperatur 270°C übersteigt. Ein ausgelöster Überhitzungsschutz wird durch Ziehen des Netzsteckers zurückgesetzt und das Gerät kann danach wie gewohnt betrieben werden.
Gerät schaltet selbständig ab	Timerfunktion war aktiviert, Kontrollleuchte Timer im Display 8 leuchtet

Sollten nach längerer Wartezeit und Neustart des Gerätes weiterhin Fehleranzeigen erscheinen, muss das Gerät zur Überprüfung an den Kundendienst geschickt werden.

Technische Daten

Abmessungen LxBxH	35,5 x 27,5 x 5,8 cm
Gewicht	ca. 2,5 kg
Oberfläche	Glaskeramik
Bedienung	Sensor-Touch-Tasten
Temperaturbereich	ca. 60 - 240 °C
Timerfunktion	1 - 180 Minuten (1 Minuten-Intervall)
Heizleistung	2100 Watt
Standby ErP2	< 0,5 W
Netzspannung	220 - 240 V~, 50 / 60 Hz

Technische Änderungen vorbehalten.

CE Dieses Gerät ist funkentstört entsprechend der geltenden EG Richtlinie 2014/30/EU.

Hinweis: Unter extremen elektromagnetischen Einflüssen, z.B. bei Betreiben eines Funkgerätes in unmittelbarer Nähe des Gerätes, kann eine Beeinflussung des Anzeigewertes verursacht werden.
Nach Ende des Störeinflusses ist das Produkt wieder bestimmungsgemäß benutzbar, ggf. ist ein Wiedereinschalten erforderlich.

Wir wünschen Ihnen viel Spaß und Freude mit Ihrem neuen RÖSLE Küchenwerkzeug.

Ihr RÖSLE-Team.

English

Contents

Specifications supplied 16
Overview 17
Intended use 18
SAFETY INSTRUCTIONS 19
Electrical safety 19
First-time use 23
Setting up 23
Overview 24
Operation 25
Guidance notes on operation 25
Audible signals 25
Overheat cut-out 25
Safety in operation 25
Switching on 26
Power mode 26
Temperature mode 26
Timer 26
Switching off 26
Cleaning 27
Ceramic hob 27
Casing and control panel 27
Guarantee 28
Disposal 28
Faults and resolving problems 28
Technical data 29

Specifications supplied

- Induction hob
- Operating instructions

Class II appliance

The appliance may only be used in dry and protected areas.

Dear customer,

Thank you for choosing the high-quality RÖSLE induction hob. You have made a good choice. And in doing so have acquired a high-quality and long-lasting product.

So that you are able to enjoy the product for many years, please read the following product information, handling and care instructions and safety guidance.

Overview

The RÖSLE induction hob is a reliable and long-lasting product for cooking and warming purposes.

- Power output 2,100 watts
- 12 power levels selectable
- Suitable for mobile use
- Energy-saving
- Glass-ceramic surface
- Sensor-touch button operation
- Timer function (1-minute increments)
- Temperature pre-selectable between 60 and 240°C
- Automatic safety cut-out to prevent overheating
- Safe operation due to automatic pan detection

Special characteristics of induction hobs

With an induction hob, the heat is not transmitted from a heating element through the pan to the food being cooked but instead generated directly inside the pan by magnetic induction.
An induction coil underneath the glass-ceramic hob surface generates an alternating electromagnetic field that passes through the glass-ceramic panel and induces heat-generating eddy currents in the base of the pan.

Advantages

- Energy-saving cooking due to direct energy transfer to the pan.
- Greater safety as the energy is only transmitted when a pan is on the hob.
- Highly efficient energy transmission between the induction plate and pan base.
- Short heating-up times.
- Minimal risk of burns as hob is only heated by the pan base.
- Pan spillages do not burn on the hob.
- Fast, precisely controllable energy transfer.

Notes on cookware

Pans used on the induction hob must be made of metal, have magnetic properties and a sufficiently large, flat pan base.
Please make sure that the pans used are labelled as suitable for cooking by magnetic induction.
Hold a magnet (e.g. a fridge magnet) close to the base of your cooking pan. If it is strongly attracted, you can use the pan on the induction hob.

Suitable cookware

- Cookware with a ferro-magnetic base (i.e. contains iron)
- Enamelled steel pans with a heavy base
- Cast iron pans with enamelled base
- Pans made of laminated stainless steel
- Ferritic stainless steel or aluminium pans with special base

Not suitable

- Pans made of copper, aluminium, oven-proof glass or other non-metallic pans made of stainless steel without magnetic iron core
- Pans which do not have a base that sits flat on the induction hob
- Pans with a base diameter of less than 12cm or greater than 26cm
- Pans from 14cm to 28cm are usable

When using induction-compatible pans from some manufacturers, noises caused by the design of the pan can sometimes occur. Use only pans with an induction-compatible base.

The maximum permissible total weight of the pan plus contents is 6kg and should not be exceeded.

Be extra careful when using double-wall simmering pans. This type of pan can boil dry unnoticed. The result will be damage to the pan and the cooking hob.

Intended use

This appliance is intended only for household use in enclosed spaces for heating, boiling and frying food.

The cookware used for doing so must be suitable for induction cooking appliances. Use of any other kind constitutes use for a purpose other than that intended.

Danger if used other than as intended!

Using the appliance in a manner or for purposes other than that intended can be dangerous. The manufacturer accepts no liability whatsoever for claims of any kind arising from use of the appliance for a purpose other than that intended. Such use is entirely at the risk of the user.

SAFETY INSTRUCTIONS

Please read the following instructions carefully and completely before setting up and using the appliance. Please keep this instruction manual in a safe place so that you can consult the operating instructions at any time. All of the directions given in this instruction manual are to be followed precisely as described.

Caution – danger! Wherever you see this symbol in the operating instructions, it indicates that a dangerous situation could arise if you ignore the information given. Doing so could result in fatal accidents or serious injuries. We urge you to exercise extreme caution.

Caution – warning! Wherever you see this symbol in the operating instructions, it indicates that a potentially dangerous situation could arise. Failing to follow the safety guidance and precautions concerned could result in serious injuries.
Caution! Wherever you see this symbol in the operating instructions, it indicates that a potentially dangerous situation could arise. Failing to follow the safety guidance and precautions concerned could result in personal injury or property damage caused by fire or explosion.

The information symbol identifies additional guidance on handling the appliance.

CAUTION!
Always keep children away from the appliance!

ALWAYS SUPERVISE THE APPLIANCE WHEN IN USE!

Electrical safety

- The appliance may only be connected to a mains supply with a rating of 220 - 240 VAC, 50/60 Hz. Never attempt to operate the appliance at a different voltage. The appliance must receive its supply via a suitable RCD (residual current device) with a rated trip current of no more than 30mA. The appliance must be connected to an earthed power outlet socket.
- Only connect the appliance to a properly installed and earthed mains power socket. The mains voltage must match the specifications on the rating plate of the appliance.
- Always disconnect the mains plug before assembling, dismantling, cleaning or storing the appliance or when it is unattended.
- The mains plug must not be connected until installation of the appliance has been properly completed.

- If the appliance, the mains lead or the mains plug is defective or if the appliance shows any other signs of damage or is not functioning, it must not be put into service.
- When unplugging the mains lead from the socket, take hold of the plug – do not pull on the lead.
- To prevent fire hazards and the risk of electric shock, do not expose the appliance to rain or other damp conditions.
- Do not operate the appliance close to bath tubs, swimming pools or splashing water.
- Do not place any receptacles containing liquids, e.g. flower vases, on the appliance. They could fall over and the spilt liquid could lead to considerable damage and/or the risk of electric shock.
- Do not immerse the appliance in running water or other liquids and do not put it in a dishwasher.
- If foreign objects or liquids should get into the appliance, immediately unplug the mains plug from the power socket. Have the appliance checked by qualified experts before using it again. Otherwise there is a risk of electric shock.

- Do not on any account open up the appliance – this may only be done by a qualified technician. Otherwise there is a risk of electric shock. Touching components that carry electric current is potentially life-threatening.
- Never attempt to repair a defective appliance yourself. Always refer the problem to your appliance dealer.
- Always have servicing carried out by qualified experts. Otherwise you will be placing yourself and others at risk.
- Even when the appliance is switched off and in **standby** mode it is still connected to the electrical power supply. If you are not going to be using the appliance for an extended period (e.g. holiday), unplug the mains plug from the mains power socket. When doing so, take hold of the plug only, do not pull on the power cord.
- Making modifications to the appliance is prohibited.
- Damaged appliances (e.g. with cracked glass) or accessories must not continue to be used.
- Make sure that the mains lead and/or the mains plug is/are always accessible so that the appliance can be quickly disconnected from the power supply if necessary.
- Do not plug the appliance into a mains power socket that is shared by other appliances.
- Route the mains lead in such a way that nobody can trip over it.
- The mains power socket should be as close to the appliance as possible.
- When connecting to the power supply, make sure the mains plug is pushed all the way into the socket.
- Use a suitable, easily accessible mains power socket close to the appliance and avoid using multi-socket adaptors.
- Do not take hold of the mains plug with wet hands – risk of electric shock!
- In the event of faults that indicate an electrical malfunction, immediately unplug the mains plug from the power outlet socket.
- If a thunderstorm is threatening, unplug the appliance from the mains before the storm starts.
- If the appliance is not to be used for an extended period, e.g. before going away on holiday, unplug it from the mains.
- If the glass-ceramic surface breaks or cracks, switch off the appliance to prevent electric shock.

Risk of skin burns

The food cooked on this appliance, the cookware used and the surface of the appliance can become very hot.
Follow the safety instructions below to avoid burning or scalding yourself or others.

- Protect your hands whenever working with appliance when it is hot by using heat-proof oven gloves, oven cloths, etc.
- Do not place any kitchen utensils, cookware lids, knives or other metal objects on the hob. Such items can become very hot when the appliance is switched on.
- Do not touch the surface of the ceramic hob when it is hot.
- The induction hob itself does not heat up when in use. However, the electromagnetic induction heats up the cookware being used and that, in turn, transmits heat to the hob.
- Whenever using the appliance, remove all easily combustible objects (e.g. cleaners, spray cans, oven cloths, tea-towels, etc.) from the immediate vicinity of the appliance.
- Avoid overheating oils and fats for too long. Overheated oil or fat can easily ignite.
- Do not place empty pans on the induction plates. If anything should catch fire on the hob, proceed as follows:
  - If anything is on fire: switch the appliance off and unplug the mains plug.
  - Extinguish the flames by covering them with a large pan lid, plate or a damp tea-towel.
- **DO NOT ON ANY ACCOUNT USE WATER TO PUT OUT THE FLAMES!**
- Once the seat of the fire is extinguished, allow cookware and appliance to cool down and make sure there is sufficient fresh air circulation.

Electromagnetic field hazard

The magnetic fields created by the operation of the appliance can have some undesirable effects.
Take note of the following safety guidance:

- Persons with heightened sensitivity to electromagnetism should not remain in close proximity with the appliance for longer than is necessary.

Induction cooking appliances are fundamentally safe.

Nevertheless, persons who wear a heart pacemaker should keep at least 60cm away from the appliance when it is in operation. Persons who wear a heart pacemaker should also consult their doctor about the safety precautions they should follow before using the appliance.

- Do not place any magnetisable objects such as credit cards, data storage media or cassette tapes on or in the immediate vicinity of the appliance.
- Place the cookware centrally on the induction hob. In that way the pan base will screen the electromagnetic field as much as possible.
- Do not remove any covers from the appliance.

Risk of explosion

If the appliance is not used properly there is a risk of explosion due to the creation of excessive pressure. Follow these safety instructions to avoid the risk of explosion:
Never heat up food or liquids in sealed containers such as tin cans. The pressure created could cause the can to burst. The best way to heat a tin can is to open it and place it in a pan containing a little water.

General guidance notes

- Foreign objects such as needles, coins, etc. should not be allowed to fall into the inside of the appliance.
- No naked-flame ignition sources such as lit candles may be placed on the appliance.
- Never allow children to use the appliance unsupervised.
- Repairs to the appliance during the guarantee period may only be carried out by a customer service agent authorised by the manufacturer as otherwise any resulting damage will not be covered by the guarantee.
- Defective components may only be replaced with genuine manufacturer's spare parts. Only such parts guarantee that the safety requirements are met.
- Metallic objects such as knives, forks, spoons and lids should not be placed on the induction hob as they can become hot.
- The appliance is not intended to be used with an external time-switch or separate remote control.
- This appliance is not intended to be used by people (including children) with limited physical, sensory or mental capabilities or without the necessary experience and/or knowledge unless they are supervised by a person responsible for their safety or are instructed by such a person on how the appliance is to be used.
- Children must be supervised in order to ensure that they do not play with the appliance.
- The appliance is intended for use in dry conditions and a moderate climate and must not be exposed to dripping or splashing water.
- You must only operate the appliance in a horizontal position.

First-time use

Before using the appliance for the first time check that the package supplied is complete and does not have any visible signs of damage.
If the package is incomplete or there is any damage due to deficient packing or handling in transit, report the details immediately to the carrier, the insurer or the supplier. If possible, keep the original packing for the duration of the appliance guarantee period in order to be able to pack the appliance again properly if you need to make a claim.

Setting up

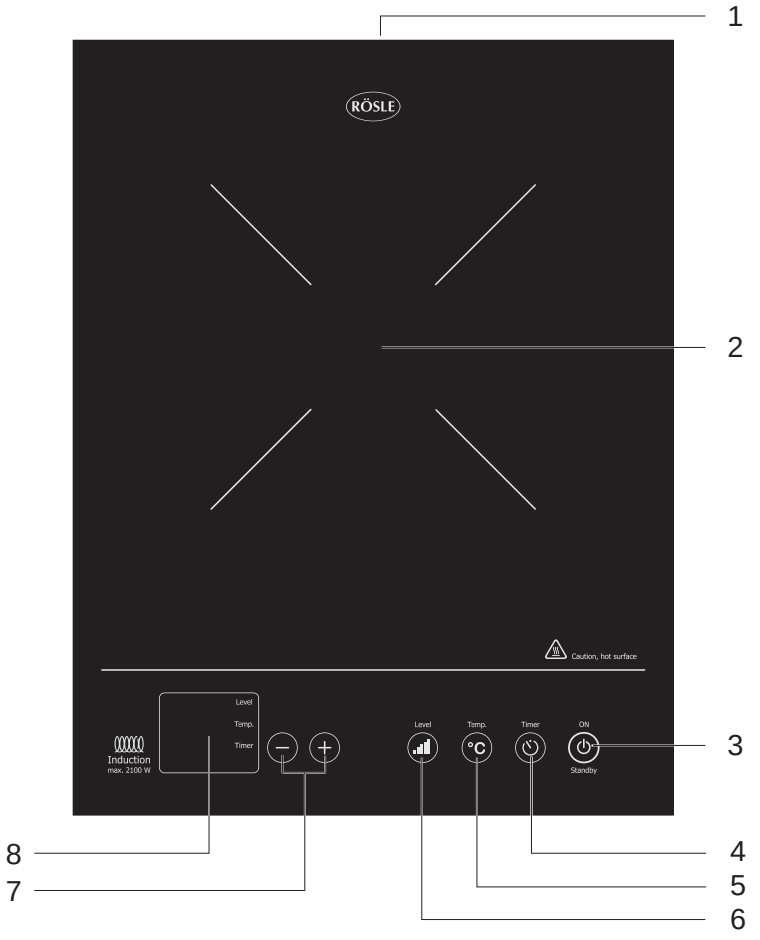
The following points are fundamental requirements for safe operation:

- The appliance must be placed on a firm, flat, level and heat-resistant surface with a sufficient load capacity to support the weight of appliance plus the heaviest cookware expected to be used.
- The appliance must not be operated on surfaces that contain iron or steel as such surfaces could become very hot.
- Choose a location for the appliance where children cannot reach the hot surface of the appliance.
- The appliance is not intended to be built in.
- Do not set up the appliance in a hot, wet or very damp environment or near to combustible materials.
- Do not set up the appliance near to appliances and objects that are sensitive to magnetic fields (e.g. radios, TVs, cassette recorders, etc.).
- To function properly, the appliance requires adequate air circulation. When setting it up, allow 10cm clearance on all sides.
- The cooling air is drawn in through the bottom of the appliance. Do not cover over or block any air vents on the appliance.
- The mains power socket must be easily accessible so that the mains lead can be easily unplugged if necessary.
- Setting up the appliance in mobile locations (e.g. on board a ship) may only be carried out by qualified agents/persons provided they ensure that the preconditions for safe use of the appliance are satisfied.

To avoid interference:

- Set up the appliance sufficiently far away from radios, TVs, etc.
- Plug the appliance into a separate power socket so that the appliance and the device suffering the interference are using different electrical circuits.

Overview



1		Mains connection (top)
2		Induction hob
3	ON/Standby	Switches appliance on and off (standby)
4	Timer	Sets cooking time to 1 - 180 minutes
5	Temp	Sets temperature to 60 - 240°C
6	Level	Sets power level to 1 - 12 (alternative to temperature setting)
7	– +	Increases/decreases temperature/timer/power level setting
8		Display
-		Rating plate on underside of appliance

Operation

Guidance notes on operation

Warning:
This symbol and the letter "H" on the display indicate that the cooking hob may be hot.

Caution!
Do not touch the surface of the hob while it is still hot ("H" shown on the display).
Do not place any objects on the hob when it is hot.

Audible signals

The appliance emits an audible signal after it is switched on and if there is a fault. That signal continues to sound until the fault has been eliminated or the appliance is switched off. See the section headed "Faults".

Overheat cut-out

The appliance is equipped with an overheat cut-out. If the temperature of the appliance exceeds the critical limit, the fault code "E05" is displayed. The appliance shuts off the power supply for safety reasons. Once the required cooling period has elapsed, the appliance can be switched off and then back on again.
See the section headed "Faults and resolving problems".

Safety in operation

Caution – warning! Do not leave the appliance unattended while it is in operation so as to be able to intervene quickly in the event of danger.

- Do not shift or move the appliance **when it is in operation** or when there is hot cookware on the hob!
- Place the cookware centrally on the induction hob. It must not be placed on the control panel or the frame.
- Do not place any kitchen utensils, cookware lids, knives or other metal objects on the hob. Such items can become very hot when the appliance is switched on.
- Do not place aluminium foil or metal plates on the surface of the appliance so as to avoid overheating.
- The induction plate itself does not heat up when in use. However, the cooking hob is heated by the hot cookware.
- Always keep the hob and the pan base dry and clean. If liquid gets in between the pan base and the induction plate, it may boil and the pressure created could cause the pan to jump. There would then be a risk of injury.

Switch off the appliance off after use. By doing so you will avoid unnecessary use of energy and ensure you are safe from any possible risks.

If the appliance is not going to be used for an extended period, we recommend that you unplug the mains plug from the power outlet socket.

Switching on

Plug the mains plug into a suitable power outlet socket.
The display (8) indicates the temperature of the induction hob surface as follows:
Temperature < 50°C: display shows "L".
Temperature > 50°C: display shows "H" and an audible signal sounds. The appliance is now in standby mode.
Place a suitable cooking pan containing the food to be cooked/fried centrally on the induction hob (2) (base diameter 120 - 260mm).
To switch on the appliance, now press the ON/Standby button (3).
The Level and Temp indicators on the display (8) start flashing and an audible signal sounds.

Power mode

Press the Level button (6) to activate Power mode. The preset power level 8 is active and the appliance switches on.
Using the + and – buttons (7) you can adjust the power level to between 1 and 12.
When boiling, we recommend that you use the power levels 1 - 12 as familiar from a conventional hob or cooker.

Temperature mode

To activate Temperature mode, press the Temp button (5) after switching on.
The display shows the temperature 120°C.
Using the + and – buttons (7) you can adjust the temperature to between 60 and 240°C.
(Possible temperature settings: 60, 70, 80, 90, 100, 120, 140, 160, 180, 200, 220 and 240°C)

Select either Power mode or Temperature mode. The mode last selected remains active. The temperature is measured by a sensor underneath the glass-ceramic surface so the temperature indicated may differ from the actual temperature in the pan.

Since the temperature of the pan base can rise very quickly, especially when frying with only a small amount of fat, and the temperature limit of 270°C can quickly be reached, switch to Temperature mode when frying. The maximum possible temperature is then 240°C.

Timer

- Set the hob to Power or Temperature mode.
- To activate the Timer function, press button 4.
- Using the + and – buttons (7) you can adjust the timer setting to between 1 and 180 minutes in 1-minute increments.

The time starts automatically after 3 seconds.

Once the set time has elapsed, an audible signal sounds and the appliance automatically switches to standby. You can change the set time while the timer is running by means of the + and – buttons (7). The temperature setting remains unchanged if you do so.

Switching off

When the appliance is switched off by means of the OFF/Standby button (3), the display indicates the residual heat of the induction hob surface as follows:

Temperature < 50°C: display shows "L".

Temperature > 50°C: display shows "H".

Do not place empty pans on the ceramic hob. Heating an empty pan or pot activates the overheat cut-out and the appliance switches off.
Do not operate the appliance if it is damaged or not working properly.

Use only accessories or replacement parts recommended by the manufacturer.

Cleaning

Caution!
The appliance must be cleaned regularly to remove cooking residues. Failing to keep the appliance in a clean condition will have an adverse effect on the life of the product and may place it in a dangerous condition.

Before cleaning the appliance, switch it off and unplug the mains plug from the power outlet socket. If moisture gets into the appliance, electronic components may be damaged. Make sure that no liquid gets inside the appliance through the air vents. Do not immerse the appliance in water or other liquids and do not put it in a dishwasher.

Warning:
The hob may be hot after use. There is then a risk of skin burns! Wait until the appliance has cooled down.

Clean the appliance after use as soon as it has cooled down. Waiting too long will unnecessarily make cleaning more difficult and in extreme cases make it impossible. Too heavy soiling may damage the appliance under certain circumstances.
Do not use any corrosive or abrasive cleaners and do not use solvents.
Do not attempt to remove stubborn dirt by scraping with hard implements.

Ceramic hob

Wipe down the ceramic hob with a damp cloth or using a dilute, non-abrasive soap solution.

Casing and control panel

Clean the casing and the control panel with a soft moistened cloth. Do not use any cleaners containing solvents such as petroleum so as not to damage the plastic parts.

Guarantee

This product is guaranteed for 3 years.

Disposal

Your new appliance was protected in transit by the materials it was packed in. All of the materials used are environmentally friendly and re-usable. Please help to make a contribution by disposing of the packing responsibly. Your dealer or your local recycling facility will be able to inform you about the available disposal methods.

Do not allow children to play with the packing or parts of it. **Risk of suffocation** from foil and other packing materials.

This symbol on the product or its packing indicates that the product should not be disposed of as normal household waste but instead taken to a recycling facility for electrical and electronic appliances. You can obtain further details from your local authority, the municipal recycling services or the retailer from whom you purchased the appliance.

Faults and resolving problems

Repairs to electrical appliances may only be carried out by qualified persons trained by the manufacturer.
Incorrect repairs may expose the user to substantial dangers and cause damage to the appliance. If the electronic circuitry of the appliance detects a fault, the following information is displayed:

Problem/display indication	Cause and remedy
Appliance does not function/No display	Mains power not connected -> Plug in mains plug, use different power socket if necessary Circuit-breaker switched off -> Switch on circuit-breaker
E05	Overheat cut-out If the display shows the fault code "E05" this means that the overheat cut-out has tripped to protect the appliance and the cookware. It is automatically triggered if you have selected Power mode and the temperature exceeds 270°C. You can reset the overheat cut-out by unplugging the appliance from the mains, after which the appliance can be used as normal again.
Appliance switches off of its own accord	Timer function was active, timer indicator on display (8) is lit

If faults continue to be indicated after waiting for a considerable time and switching the appliance off and on again, the appliance must be sent back to Customer Service for examination.

Technical data

Dimensions LxBxH	35.5 x 27.5 x 5.8cm
Weight	Approx. 2.5kg
Surface	Glass-ceramic
Operation	Sensor-touch buttons
Temperature range	Approx. 60 - 240°C
Timer function	1 - 180 minutes (1-minute increments)
Heat output	2,100 watts
Standby ErP2	< 0.5 W
Power supply	220 - 240 V AC 50/60 Hz

Subject to technical amendments.

CE This appliance is interference-suppressed in accordance with the applicable EU Directive 2014/30/EU.
Note: under extreme electromagnetic effects, e.g if a radio device is operated in the immediate vicinity of the appliance, the display may be affected by interference.
Once the source of the interference is removed, the product is reusable again as intended and/or may need to be switched on again.

We wish you long-lasting service from your new RÖSLE kitchen appliance.

The RÖSLE team

Table des matières

Volume de livraison.....30
Aperçu.....31
Utilisation conforme aux prescriptions 32
CONSIGNES DE SECURITE.....33
Sécurité électrique.....33
Mise en service 37
Installation 37
Aperçu.....38
Utilisation 39
Consignes sur le fonctionnement.....39
Signaux sonores 39
Protection contre la surchauffe 39
Sécurité pendant le fonctionnement 39
Mise en marche.....40
Mode puissance 40
Mode température 40
Minuteur 40
Arrêt 40
Nettoyage.....41
Plaque à induction vetro-céramique 41
Boîtier et panneau de commande 41
Garantie 42
Gestion des déchets.....42
Dérangements, dépannage 42
Caractéristiques techniques.....43

Volume de livraison

- Plaque de cuisson à induction,
- Mode d'emploi

Degré de protection II

L'appareil doit uniquement être utilisé dans des locaux secs et protégés.

Cher cliente, cher client,
nous vous remercions d'avoir opté pour la plaque de cuisson à induction de grande qualité de la société RÖSLE. Un bon choix. Et une décision pour un produit de qualité de longue durée.

Pour pouvoir en profiter durant de longues années, lisez les informations ci-jointes, les conseils pour une manipulation et un entretien parfaits ainsi que les consignes de sécurité..

Aperçu

La plaque de cuisson à induction de RÖSLE est un produit fiable et de longue durée, dans le domaine de la cuisine.

- Puissance 2 100 watts
- 12 niveaux de puissance sélectionnables
- Utilisable de façon mobile
- A faible consommation d'énergie
- Surface en vitrocéramique
- Commande par touches tactiles
- Fonction minuteur (par pas de 1 minute)
- Présélection de température env. 60 – 240 °C
- Interrupteur de sécurité automatique à des fins de protection contre la surchauffe
- Fonctionnement sûr grâce à une détection automatique des casseroles

Particularité des plaques de cuisson à induction

Dans le cas d'une plaque de cuisson à induction, la chaleur n'est pas transmise aux aliments à cuire par un élément chauffant via le récipient de cuisson, mais au moyen de courants d'induction qui sont générés directement dans le récipient de cuisson.
Une bobine d'induction se trouvant sous la surface de cuisson en vitrocéramique génère un champ alternatif électromagnétique qui traverse la plaque en vitrocéramique et qui génère par induction le courant générateur de chaleur dans le fond du récipient.

Avantages

- Cuisson à économie d'énergie par transmission d'énergie directe sur la casserole.
- Sécurité augmentée, étant donné que l'énergie est uniquement transmise lorsque la casserole est en place.
- Transmission d'énergie à efficacité élevée entre la zone de cuisson à induction et le fond de la casserole.
- Vitesse de chauffage élevée.
- Faible risque de brûlures, étant donné que la surface de cuisson est uniquement chauffée au niveau du fond de l'ustensile de cuisson
- Les aliments de cuisson qui débordent ne restent pas "collés".
- Régulation rapide et précise de l'alimentation en énergie.

Remarques concernant les ustensiles de cuisson

L'ustensile de cuisson utilisé pour la surface de cuisson à induction doit être en métal, avoir des propriétés magnétiques ainsi qu'une surface de fond plane et suffisamment grande.
Assurez-vous que le récipient est pourvu d'un marquage indiquant son aptitude à la cuisson par courant à induction.
Approchez un aimant (p. ex. un aimant adhérent ou un tableau magnétique) contre le fond de votre récipient de cuisson. S'il est attiré avec force, vous pouvez utiliser le récipient de cuisson sur la surface de cuisson à induction.

Ustensiles de cuisson appropriés

- Récipients avec fond ferromagnétique (à teneur en fer)
- Récipients en acier émaillé avec fond renforcé
- Récipients en fonte avec fond émaillé
- Récipients en acier inoxydable multi-couches
- Acier ferritique inoxydable ou aluminium avec fond spécial

Ne sont pas appropriés

- Récipients en cuivre, aluminium, verre réfractaire et autres récipients non métalliques en acier inoxydable sans noyau de fer magnétique
- Les récipients qui n'ont pas d'assise plane sur la plaque de cuisson
- Des récipients avec un diamètre de fond inférieur à 12 cm et supérieur à 26 cm
- Des récipients de 14 cm à 28 cm sont utilisables

Lors de l'utilisation d´ustensiles de cuisson appropriés pour la cuisson par induction de certains fabricants, des bruits peuvent apparaître, qui sont dus au modèle de construction de ces ustensiles. Utilisez uniquement des ustensiles avec des fonds appropriés pour la cuisson par induction.
Le poids maximal admissible de la casserole avec le contenu ne doit pas dépasser 6 kg.
Prudence lors de l'utilisation de casseroles à double paroi pour bain-marie. Ces casseroles peuvent cuire à vide sans s'en apercevoir. Ceci conduit à des endommagements de la casserole et de la plaque de cuisson.

Utilisation conforme aux prescriptions

Cet appareil est uniquement conçu pour une utilisation domestique dans des locaux fermés, pour le réchauffement et la cuisson de produits alimentaires.
Les ustensiles de cuisson utilisés à cette occasion doivent être appropriés pour les appareils de cuisson à induction. Toute autre utilisation ou une utilisation dépassant le cadre décrit ci-dessus est considérée comme étant non conforme.

Danger dû à une utilisation non conforme aux prescriptions !

L'appareil peut présenter des dangers en cas d'utilisation non conforme aux prescriptions et/ou d'utilisation à d'autres fins. Toute prétention du fait de dommages résultant d'une utilisation non conforme aux prescriptions est exclue. Seul l'exploitant en prend le risque.

CONSIGNES DE SECURITE

Veuillez lire attentivement et entièrement les consignes suivantes avant d'utiliser l'appareil. Veuillez conserver le présent mode d'emploi dans un endroit sûr afin de vous permettre d'en relire les détails à tout moment. Toutes les consignes du présent mode d'emploi doivent être, respectées strictement.

Attention, danger ! Lorsque ce symbole apparaît dans le mode d'emploi, il y a risque de situation dangereuse en cas de non-respect. Des accidents mortels ou des blessures graves peuvent en être la conséquence ! Nous vous recommandons une attention toute particulière.

Attention, avertissement ! Lorsque ce mot de signalisation apparaît dans le mode d'emploi, il y a risque potentiel de situation dangereuse. Le non-respect de ces consignes de sécurité et mesures de précaution peut conduire à des blessures graves.

Attention ! Lorsque ce mot de signalisation apparaît dans le mode d'emploi, il y a risque potentiel de situation dangereuse. Le non-respect de ces consignes de sécurité et mesures de précaution peut conduire à des blessures ou des dommages matériels par incendie ou explosion.

Le mot de signalisation "Remarque" indique des informations complémentaires concernant le maniement avec l'appareil.

ATTENTION !
Tenez toujours l'appareil hors de portée des enfants !

SURVEILLEZ TOUJOURS L'APPAREIL LORS DE SON UTILISATION !

Sécurité électrique

- L'appareil doit uniquement être raccordé à une tension secteur de 220 - 240 V~, 50/60 Hz. N'essayez en aucun cas d'exploiter l'appareil avec une autre tension. L'appareil doit être alimenté via un disjoncteur de protection FI approprié (dispositif de protection à courant de défaut = RCD) avec un courant de déclenchement inférieur à 30 mA.
  L'appareil doit être raccordé à une prise de courant avec conducteur de protection.
- Raccordez uniquement l'appareil à une prise de courant installée de façon conforme aux prescriptions et raccordée à la terre. La tension secteur doit correspondre aux indications figurant sur la plaque signalétique de l'appareil.
- Débranchez toujours la fiche secteur avant le montage ou le démontage, avant le nettoyage ou le rangement de l'appareil, ou s'il est laissé sans surveillance.
- La fiche secteur doit seulement être raccordée après la fin de l'installation de façon conforme aux prescriptions.

- Si l'appareil, le câble d'alimentation ou le connecteur sont défectueux ou si l'appareil présente d'autres endommagements ou ne fonctionne pas correctement, il ne doit pas être mis en service.
- Lors du débranchement du câble d'alimentation de la prise de courant, tirez sur la fiche - et non sur le câble.
- Afin d'éviter un risque d'incendie ou un risque de choc électrique, n'exposez l'appareil ni à la pluie, ni à toute autre forme d'humidité.
- Ne mettez pas l'appareil en service à proximité de baignoires, de piscines ou de projections d'eau.
- Ne posez pas de récipients contenant du liquide, p. ex. des vases à fleurs, sur l'appareil. Ils pourraient se renverser et le liquide qui s'écoulerait pourrait conduire à des endommagements sérieux ou un risque de choc électrique.
- Ne plongez pas l'appareil dans l'eau courante ou dans d'autres liquides, et ne le mettez pas dans le lave-vaisselle.
- Si des corps étrangers ou du liquide devaient parvenir à l'intérieur de l'appareil, débranchez immédiatement la fiche secteur de la prise de courant. Faites vérifier l'appareil par un spécialiste qualifié avant de le remettre en service. Sinon, il y a risque de choc électrique.

- N'ouvrez en aucun cas l'appareil – ceci est uniquement autorisé par un spécialiste. Sinon, il y a risque de choc électrique. Le contact avec des pièces sous tension est très dangereux, voire mortel !
- N'essayez en aucun cas de réparer vous-même un appareil défectueux. Adressez-vous toujours à votre revendeur.
- Chargez toujours un personnel qualifié des travaux de maintenance. Sinon, vous vous mettez en danger ainsi que d'autres personnes.
- L'appareil reste branché au secteur, même en **mode veille**. Débranchez le connecteur de la prise de courant, si vous n'utilisez pas l'appareil pendant une période prolongée (p. ex. lors d'un voyage). Tirez uniquement au niveau de la fiche secteur.
- Il est interdit de procéder à des transformations de l'appareil.
- Des appareils endommagés (p. ex. rupture du verre) ou des accessoires endommagés ne doivent plus être utilisés.
- Veillez toujours à une bonne accessibilité au câble d'alimentation ou au connecteur, de manière à pouvoir débrancher rapidement l'appareil de l'alimentation électrique !
- Ne raccordez pas l'appareil conjointement avec d'autres appareils à la même prise secteur.
- Posez le câble d'alimentation de manière à ne pas constituer un obstacle de trébuchement.
- La prise de courant devrait se trouver aussi près que possible de l'appareil.
- Pour établir le raccordement, insérez entièrement la fiche secteur dans la prise de courant.
- Utilisez un raccordement au secteur approprié, facilement accessible, à proximité et évitez l'utilisation de prises multiples !
- Ne tenez pas la fiche secteur avec des mains humides : risque de choc électrique !
- En cas de dérangements laissant supposer un dysfonctionnement électrique, débranchez immédiatement la fiche secteur de la prise de courant !
- Si un orage menace, débranchez la fiche secteur de la prise de courant.
- Si l'appareil n'est pas utilisé pendant une période prolongée, p. ex. avant d'entreprendre un voyage de longue durée, débranchez la fiche secteur de la prise de courant.
- Si la surface en vitrocéramique est brisée ou présente une fissure, mettez l'appareil hors tension, afin d'éviter un choc électrique.

Risque de brûlures

L'aliment à cuire chauffé au moyen de cet appareil, la l'ustensile et la surface de l'appareil peuvent devenir très chauds. Observez les consignes de sécurité suivantes, afin d'éviter des risques de brûlures ou d'ébouillantement pour vous-même ou d'autres personnes :

- Protégez vos mains lors de tous les travaux sur l'appareil ou le récipient chaud(e), en utilisant des gants pour cuisson anti-chaleur, des maniques, etc.
- Ne posez pas d'ustensiles de cuisine, de couvercles de casserole, de couteaux ou d'autres objets métalliques sur la plaque de cuisson. Lorsque l'appareil est en service, ces objets peuvent s'échauffer fortement.
- Ne touchez pas la surface chaude de la plaque de cuisson céramique.
- La plaque de cuisson à induction elle-même ne génère pas de chaleur pendant le fonctionnement. Mais du fait de l'induction électromagnétique, l'ustensile de cuisson et par conséquent également la plaque de cuisson deviennent chauds.
- Retirez tous les objets facilement inflammables (p. ex. produits de nettoyage, bombes aérosols, maniques, torchons, etc.) à proximité immédiate de l'appareil pendant le fonctionnement.
- Evitez une surchauffe à long terme des huiles et des graisses. L'huile ou la graisse qui surchauffe peut s'enflammer rapidement.
- Ne posez pas de récipients vides sur les plaques de cuisson. Si un incendie devait se déclarer sur la plaque de cuisson, procéder comme suit :
  - En cas d'incendie : mettez l'appareil hors tension et débranchez la fiche secteur !
  - Etouffez les flammes avec un grand couvercle de casserole, une assiette ou un torchon humide.
- **N'ETEINDRE EN AUCUN CAS L'INCENDIE AVEC DE L'EAU !**
- Après l'extinction du foyer d'incendie, laisser refroidir le récipient et l'appareil et veiller à un apport d'air frais suffisant.

Danger dû au champ électromagnétique

Les champs magnétiques résultant du fonctionnement de l'appareil peuvent occasionner des préjudices.
Observez les consignes de sécurité suivantes :

- Les personnes avec une forte électrosensibilité ne devraient pas se tenir plus longtemps que nécessaire à proximité immédiate de l'appareil.

Par principe, les plaques à induction ne sont pas dangereuses.

Toutefois, les personnes portant un stimulateur cardiaque devraient respecter une distance minimale de 60 cm par rapport à l'appareil, lorsque celui-ci est en service. En outre, les personnes portant un stimulateur cardiaque devraient éventuellement discuter avec leur médecin de mesures de protection à respecter avant l'utilisation.

- Ne posez pas d'objets magnétisables tels que cartes de crédit, supports de données ou cassettes sur ou à proximité immédiate de l'appareil.
- Posez l'ustensile de cuisson de façon centrée sur le champ de cuisson. Ainsi, le fond de la casserole constitue une protection contre le champ électromagnétique.
- N'enlevez aucun cache de l'appareil.

Risque d'explosion !

En cas d'utilisation inappropriée de l'appareil, il y a risque d'explosion par surpression. Observez les consignes de sécurité suivantes afin d'éviter tout risque d'explosion :
Ne chauffez **en aucun cas** des aliments ou des liquides dans des récipients fermés, comme p. ex. des boîtes de conserve. Le récipient peut éclater du fait de la surpression en résultant. La meilleure solution pour chauffer une boîte de conserve est de l'ouvrir et de la poser dans une casserole avec un peu d'eau.

Consignes générales

- Aucun corps étranger (p. ex. aiguilles, pièces de monnaie, etc.) ne doit tomber à l'intérieur de l'appareil.
- Aucune source de feu ouvert, comme p. ex. des bougies allumées, ne doit être posée sur l'appareil.
- Ne laissez en aucun cas des enfants utiliser cet appareil sans surveillance.
- Toute réparation de l'appareil pendant la période de garantie doit uniquement être effectuée par un service après-vente autorisé par le fabricant, sinon les droits à la garantie sont annulés en cas de dommages consécutifs.
- Les composants défectueux doivent uniquement être remplacés par des pièces de rechange d'origine. Les exigences de sécurité sont uniquement garanties pour ces pièces.
- Aucun objet métallique tel que couteau, fourchette, cuillère ou couvercle ne devrait être déposé sur la plaque de chauffage, étant donné que ces objets deviennent chauds.
- L'appareil n'est pas conçu pour être utilisé avec une minuterie externe ou une télécommande séparée.
- Cet appareil n'est pas destiné pour une utilisation par des personnes (y compris des enfants) ayant des facultés physiques, sensorielles ou intellectuelles limitées ou manquant d'expérience et/ou de connaissances, sauf si elles sont sous la surveillance d'une personne compétente pour leur sécurité ou s'ils ont reçu l'autorisation de cette personne pour utiliser l'appareil.
- Les enfants doivent être surveillés, afin de garantir qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- L'appareil est conçu pour une utilisation dans un environnement sec et dans un climat tempéré, et ne doit pas être exposé à des gouttes d'eau ou des projections d'eau.
- Vous devez uniquement exploiter l'appareil en position horizontale.

Mise en service

Contrôlez l'intégralité de la livraison et l'absence de dommages apparents avant la mise en service.
Signalez immédiatement toute livraison incomplète ou tout dommage causé par un emballage défectueux ou dû au transport à l'entrepreneur de transport, à l'assurance et au fournisseur. Conservez si possible l'emballage d'origine pendant la période de garantie de l'appareil, afin de pouvoir à nouveau emballer l'appareil comme il se doit en cas de garantie.

Installation

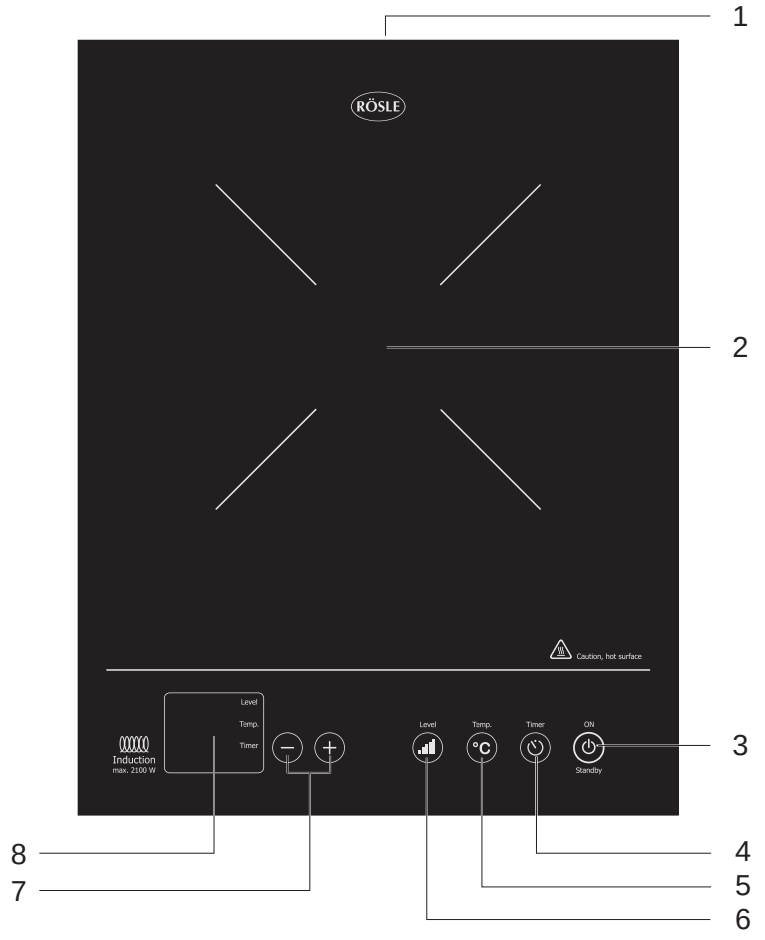
Les points suivants constituent la condition préalable pour un fonctionnement en toute sécurité !

- L'appareil doit être installé sur un support stable, plan, horizontal et résistant à la chaleur, avec une force portante suffisante pour l'appareil et l'aliment à cuire le plus lourd selon les attentes.
- L'appareil ne doit pas être mis en service sur un support à teneur en fer ou en acier, étant donné que celui-ci peut chauffer fortement.
- Choisissez un lieu d'installation où les enfants ne peuvent pas entrer en contact avec la surface chaude de l'appareil.
- L'appareil n'est pas prévu pour être encastré.
- N'installez pas l'appareil dans un environnement chaud ou humide, ni à proximité de matériaux inflammables.
- N'installez pas l'appareil à proximité d'appareils et d'objets qui réagissent de façon sensible aux champs magnétiques (p. ex. : radio, téléviseur, enregistreur de cassettes, etc.).
- L'appareil nécessite un flux d'air suffisant pour un fonctionnement correct. Laissez un espace libre de 10 cm sur tous les côtés lors de l'installation.
- L'air de refroidissement est aspiré par la face inférieure de l'appareil. Ne recouvrez pas les ouvertures del, appareil et ne les bloquez pas.
- La prise de courant doit être facilement accessible, de façon à pouvoir débrancher facilement le câble électrique si nécessaire.
- L'installation de l'appareil à des emplacements non stationnaires (p. ex. bateaux) doit uniquement être effectuée par des entreprises spécialisées / un personnel qualifié, s'ils satisfont aux conditions préalables pour une utilisation conforme d'un point de vue sécurité de cet appareil.

Evitez les perturbations :

- Installez l'appareil à une distance suffisante par rapport à des radios, téléviseurs, etc.
- Raccordez l'appareil à une autre prise de courant, afin d'utiliser des circuits électriques différents pour l'appareil et le récepteur perturbateur.

Aperçu



1		Fiche secteur (face supérieure)
2		Plaque de cuisson inductive
3	ON/Standby	Mise en marche, arrêt (mode veille)
4	Timer/Minuteur	Réglage du temps de cuisson 1 - 180 minutes
5	Temp.	Sélection de la température 60 – 240 °C
6	Level/Niveau	Mode puissance 1 - 12 (alternative à la sélection de la température)
7	– +	Touches de sélection pour réglage de la température / du timer / du niveau de puissance
8		Afficheur
-		Plaque signalétique sur le dessous de l'appareil

Utilisation

Consignes concernant le fonctionnement

Avertissement :
Ce mot de signalisation et l'affichage "H" sur l'afficheur signalent que la plaque de cuisson peut être chaude.

Attention !
Ne pas toucher la surface de la plaque de cuisson tant qu'elle est chaude (affichage "H" sur l'afficheur)
Ne pas déposer d'objets sur la plaque de cuisson chaude.

Signaux sonores

L'appareil émet un signal acoustique après la mise en marche et en cas d'erreur. Ce signal retentit jusqu'à l'élimination de l'erreur ou l'extinction de l'appareil. Voir chapitre "Dérangements".

Protection contre la surchauffe

L'appareil est équipé d'une protection contre la surchauffe. Lorsque la température de l'appareil dépasse la limite critique, le code d'erreur "E05" est affiché. L'appareil désactive l'alimentation en énergie pour des raisons de sécurité. Après la phase de refroidissement, l'appareil peut être éteint et remis en marche.
Voir chapitre "Dérangements, dépannage".

Sécurité pendant le fonctionnement

Attention, avertissement ! Ne pas laisser l'appareil sans surveillance pendant le fonctionnement, afin de pouvoir intervenir rapidement en cas de dangers.

- Ne pas décaler ou déplacer l'appareil **pendant le fonctionnement** ou avec un ustensile de cuisson chaud sur la plaque de cuisson !
- Posez l'ustensile de cuisson de façon centrée sur le champ de cuisson. Elle ne doit pas reposer sur le panneau de commande, ni sur le cadre.
- Ne posez pas d'ustensiles de cuisine, de couvercles de casserole, de couteaux ou d'autres objets métalliques sur la plaque de cuisson. Lorsque l'appareil est en service, ces objets peuvent s'échauffer fortement.
- Ne posez pas de feuille en aluminium ou de plaques métalliques sur la surface de l'appareil, afin d'éviter une surchauffe.
- La plaque à induction elle-même ne génère pas de chaleur pendant le processus de cuisson, mais la plaque de cuisson est réchauffée par le récipient.
- Conservez toujours la plaque de cuisson et le fond du récipient dans un état sec et propre. Si du liquide parvient entre le fond du récipient et la plaque de cuisson, le liquide peut s'évaporer et le récipient peut être projetée en hauteur du fait de la pression en résultant. Il y a risques de blessures..

Mettez l'appareil hors tension après utilisation. Vous évitez ainsi une consommation d'énergie inutile, tout en garantissant votre sécurité.

Si l'appareil n'est pas utilisé pendant une période prolongée, nous vous recommandons de débrancher la fiche secteur de la prise de courant.

Mise en marche

Branchez la fiche secteur sur une prise de courant appropriée.
L'afficheur 8 indique la température de la surface de la plaque de cuisson à induction :
Température < à 50 °C : affichage "L".
Température > à 50 °C : affichage "H" ; un signal acoustique retentit. L'appareil se trouve à présent en mode veille.
Poser une ustensile de cuisson approprié contenant l'aliment à cuire de façon centrée sur la zone de cuisson 2 (Ø de fond 120 mm - 260 mm).
Pour mettre en marche l'appareil, actionnez la touche ON/Standby 3.
Les témoins lumineux "Level" et "Temp" clignotent sur l'afficheur 8 et un signal acoustique retentit.

Mode puissance

Pressez ensuite la touche "Level" 6 pour activer la fonction "mode puissance". Le niveau de puissance préréglé "8" est actif, l'appareil est mis en marche.
Les touches de sélection 7 + / – vous permettent de régler le niveau dans une plage entre 1 et 12.
Pour la cuisson, nous vous recommandons, comme pour une cuisinière conventionnelle, d'utiliser les niveaux de puissance 1-12.

Mode température

Pour activer le mode température, pressez après la mise en marche la touche "Temp" 5. La température 120 °C apparaît sur l'afficheur.
Les touches de sélection 7 + / – vous permettent de régler la température dans une plage entre 60 et 240 °C
(réglage de température : 60, 70, 80, 90, 100, 120, 140, 160, 180, 200, 220 et 240 °C).

Sélectionnez la fonction "mode puissance" ou alternativement le mode température. La dernière fonction sélectionnée est respectivement active. La température est mesurée par le biais d'une sonde se trouvant sous la plaque en vitrocéramique ; par conséquent, la température affichée peut diverger de la température à l'intérieur de l'ustensile de cuisson.

Etant donné que tout particulièrement lors de la cuisson avec très peu de graisse la température augmente très rapidement au niveau du fond du récipient et que la valeur limite de 270 °C est rapidement atteinte, commutez en mode température lors du rôtissage. Pour ce mode, la température maximale est de 240 °C.

Timer/Minuteur

- Mettre la plaque de cuisson en service en mode puissance ou en mode température.
- Pour activer la fonction "timer" : presser la touche 4.
- Les touches de sélection 7 + / – vous permettent de régler le timer dans une plage entre 1 et 180 minutes, par pas de 1 minute.

Le timer démarre automatiquement après 3 secondes.

Lorsque le temps est écoulé, un signal acoustique retentit et l'appareil commute automatiquement en mode veille. Pendant un timer/minuteur actif, vous pouvez modifier à tout moment la durée au moyen des touches de sélection 7 + / –. A cette occasion, le réglage du niveau de température reste inchangé.

Arrêt

Lorsque l'appareil est éteint à l'aide de la touche ON/Standby 3, l'afficheur indique la chaleur résiduelle à la surface de la plaque de cuisson à induction :

Température < à 50 °C : affichage "L".

Température > à 50 °C : affichage "H"

Ne pas poser l'ustensile de cuisson sans les aliments sur la plaque céramique. L'échauffement d'une casserole vide ou d'une poêle vide active la protection contre la surchauffe et l'appareil est désactivé.

Ne pas utiliser l'appareil s'il est endommagé ou s'il ne fonctionne pas correctement.
Utilisez exclusivement des accessoires et des pièces de rechange recommandés par le fabricant !

Nettoyage

Attention !
L'appareil doit être nettoyé régulièrement et les résidus de cuisson éliminés. Un appareil dans un état non propre est désavantageux en terme de durée de vie et peut conduire à un état dangereux de l'appareil.

Désactivez l'appareil avant le nettoyage, et débranchez le connecteur de la prise de courant. Si de l'humidité parvient à l'intérieur de l'appareil, des composants électroniques peuvent être endommagés. Faites attention qu'aucun liquide ne puisse parvenir à l'intérieur de l'appareil à travers les fentes d'aération. Ne plongez pas l'appareil dans l'eau ou dans d'autres liquides, et ne le mettez pas dans le lave-vaisselle.

Avertissement :
Le plaque de cuisson peut être chaude après utilisation. Il y a risque de brûlures ! Attendez jusqu'à ce que l'appareil soit refroidi.

Nettoyez l'appareil après utilisation, dès qu'il est refroidi. Une attente trop longue rend le nettoyage plus difficile et même impossible dans le cas extrême. Des encrassements extrêmes peuvent le cas échéant endommager l'appareil.
N'utilisez pas de produits de nettoyage agressifs ou abrasifs, ni de solvants.
Ne raclez pas les encrassements tenaces avec des objets durs.

Plaque à induction céramique

Essuyer la plaque à induction céramique avec un chiffon humide ou en utilisant une solution savonneuse douce, non abrasive.

Boîtier et panneau de commande

Nettoyez le boîtier et le panneau de commande avec un chiffon doux humidifié.
N'utilisez pas de produits de nettoyage à teneur en solvants tels qu'essence, afin de ne pas endommager les pièces en matière plastique.

Garantie

Nous accordons une garantie de 3 ans sur ce produit.

Gestion de déchets

Votre nouvel appareil vous est livré protégé par un emballage. Tous les matériaux utilisés sont écologiques et recyclables. Aidez-nous en les éliminant dans le respect de l'environnement. Votre revendeur spécialisé ou votre commune de résidence vous fournira toutes les informations utiles concernant la gestion des déchets.

Conservez l'emballage et ses composants **hors de portée** des enfants. **Danger d'étouffement** par les films ou autres matériaux d'emballage.

Le symbole se trouvant sur le produit ou son emballage indique que ce produit ne doit pas être éliminé par le biais des ordures ménagères ordinaires, mais doit être remis à un point de collecte pour recyclage d'appareils électriques et électroniques. Vous trouverez des informations complémentaires auprès de votre commune, de l'entreprise d'élimination des déchets communale ou du magasin où vous avez acheté le produit.

Dérangements, dépannage

Les réparations sur les appareils électriques doivent uniquement être effectuées par un personnel qualifié et formé par le fabricant. Des dangers considérables pour l'utilisateur et des endommagements de l'appareil peuvent résulter de réparations inappropriées. Si l'électronique de l'appareil détecte un défaut, l'affichage suivant apparaît.

Problème, afficheur	Cause, élimination
Pas de fonctionnement, pas d'affichage	Pas de raccordement au secteur -> brancher la fiche secteur, utiliser le cas échéant une autre prise de courant Protection pas enclenchée -> enclencher la protection
E05	Protection contre la surchauffe Si l'affichage "E05" apparaît sur l'ecran, cela signifie que la protection contre la surchauffe a été déclenchée, afin de protéger l'appareil et la casserole de cuisson. "Er" est activé automatiquement si vous avez sélectionné le mode de fonctionnement "niveau de puissance" et que la température dépasse 270 °C. Une protection contre la surchauffe déclenchée est réinitialisée en débranchant la fiche secteur, et l'appareil peut ensuite à nouveau être utilisé comme d'habitude.
L'appareil s'éteint automatiquement	La fonction "timer" était activée, le témoin lumineux timer est allumé sur l'afficheur 8

Si des affichages de défaut devaient toujours apparaître après un temps d'attente prolongé et un redémarrage de l'appareil, l'appareil doit être expédié au service après-vente à des fins de contrôle.

Caractéristiques techniques

Dimensions LxlxH	35,5 x 27,5 x 5,8 cm
Poids	env. 2,5 kg
Surface	vitrocéramique
Commande	touches tactiles
Plage de température	env. 60 - 240 °C
Fonction timer, minuteur	1 - 180 minutes (par pas de 1 minute)
Puissance calorifique	2 100 watts
Mode veille ErP2	< à 0,5 W
Tension secteur	220 - 240 V~, 50 / 60 Hz

Sous réserve de modifications techniques.

CE Cet appareil est antiparasité conformément à la directive CE 2014/30/UE.

Remarque : des influences électromagnétiques extrêmes, p. ex. le fonctionnement d'un appareil radio à proximité immédiate de l'appareil, peuvent influencer la valeur d'affichage.
Après la fin de l'influence perturbatrice, le produit est à nouveau utilisable conformément aux prescriptions ; le cas échéant, une remise en marche est nécessaire.

Nous vous souhaitons beaucoup de plaisir avec votre nouvel appareil de cuisine RÖSLE.

Votre équipe RÖSLE.

RÖSLE GmbH & Co. KG
Johann-Georg-Fendt-Straße 38
87616 Marktoberdorf
Deutschland

Tel. +49 8342 912 0
Fax +49 8342 912 190

www.roesle.de

0315